

[MENU](#)[SEARCH](#)[INDEX](#)[DETAIL](#)[JAPANESE](#)

1 / 1

PATENT ABSTRACTS OF JAPAN

(11)Publication number : 2001-231501

(43)Date of publication of application : 28.08.2001

(51)Int.Cl.

A23L 1/30
C12G 3/02

(21)Application number : 2000-092439

(71)Applicant : ASARI TOSHIAKI

(22)Date of filing : 22.02.2000

(72)Inventor : SATO HISAKATSU

(54) METHOD FOR PRODUCING HEALTHY LIQUOR, HEALTHY FOOD OR FUNCTIONAL FOOD BY GERMINATING BROWN RICE

(57)Abstract:

PROBLEM TO BE SOLVED: To provide a method for utilizing medicinal components and γ -aminobutylic acid included in a germinated brown rice as a safe healthy liquor, healthy food or functional food mild to the body without damaging the medicinal components and the γ -aminobutylic acid included in the germinated brown rice.

SOLUTION: (1) This method for producing the healthy liquor comprises mixing *Aspergillus oryzae* and yeast for sake (rice wine) with the germinated brown rice, and fermenting the obtained mixture. (2) The alcoholic concentration of the healthy liquor can be regulated by changing the yeast for the sake to provide various kinds of the healthy liquor. (3) The healthy liquor such as a wine and a shochu (a white distilled wine), and the healthy food such as an Amazake (a sweet beverage made from fermented rice) and a juice can be produced by changing the yeast for the sake.

LEGAL STATUS

[Date of request for examination]

[Date of sending the examiner's decision of rejection]

[Kind of final disposal of application other than the examiner's decision of rejection or application converted registration]

[Date of final disposal for application]

[Patent number]

[Date of registration]

[Number of appeal against examiner's decision of rejection]

[Date of requesting appeal against examiner's decision of rejection]

[Date of extinction of right]

(19)日本国特許庁 (J P)

(12) 公開特許公報 (A)

(11)特許出願公開番号

特開2001-231501

(P2001-231501A)

(43)公開日 平成13年8月28日 (2001.8.28)

(51)Int.Cl.⁷

A 2 3 L 1/30
C 1 2 G 3/02

識別記号

F I

テーマコード(参考)

A 2 3 L 1/30
C 1 2 G 3/02

B 4 B 0 1 5
4 B 0 1 8

審査請求 未請求 請求項の数1 書面 (全2頁)

(21)出願番号 特願2000-92439(P2000-92439)

(71)出願人 500144044

浅利 敏明

秋田県北秋田郡田代町山田字山田43

(22)出願日 平成12年2月22日 (2000.2.22)

(72)発明者 佐藤 久勝

北秋田郡田代町岩瀬字上代野56-4

F ターム(参考) 4B015 AG02

4B018 LB08 LB10 MD50 ME02 MF13

(54)【発明の名称】玄米を発芽し健康酒、健康食品、機能性食品を作る方法

(57)【要約】 (修正有)

【課題】発芽玄米に含まれている薬効成分、ガンマーアミノ酪酸を壊さないで、身体に優しく、安全な健康酒、健康食品、機能性食品として利用できる方法の提供。

【解決手段】(イ)発芽させた玄米に麹菌、酒酵母菌を混ぜ、発酵させる健康酒の製造法。

(ロ)上記においてアルコール濃度の調整には酒酵母を替えることにより、多種多様な健康酒ができる。

(ハ)また酒酵母を替えることにより、ワイン、焼酎などの健康酒、甘酒、ジュース等の健康食品ができる。

【特許請求の範囲】

【請求項1】 玄米を発芽し健康酒、健康食品、機能性食品を作る

【発明の詳細な説明】

【0001】

【産業上の利用分野】この発明は、玄米を発芽した時に多量に発生するガンマーアミノ酪酸を利用して、健康酒、健康食品、機能性食品を作るものである

【0002】

【従来の技術】従来玄米を発芽して、粥、餅、発芽玄米として販売されてはいるが、発芽玄米に含まれているガンマーアミノ酪酸を利用しての健康酒、健康食品、機能性食品としての研究、販売がされていないのが現状である

【0003】

【発明が解決しようとする課題】したがって、作られた製品の利用先が限られており、販売と利用に苦慮しているのが実状である、本発明はそれらを解消するために成されたものである

【0004】

【課題を解決するための方法】いま、その構成を説明すると

(イ) 発芽させた玄米に麹菌、酒酵母菌を混ぜ、発酵さ

せて健康酒を作る

(ロ) アルコール濃度の調整には酒酵母を替えることにより、多種多様な健康酒ができる

(ハ) また酒酵母を替えることにより、ワイン、焼酎などの健康酒、甘酒、ジュース等の健康食品ができる

(二) 発芽玄米に含まれているガンマーアミノ酪酸は、精神発育障害、脳血管障害後遺症、血圧降下作用等に良いとされている

10 (ホ) 商品ラインを替えることにより、機能性食品としての利用も可能である(ヘ) よって、本発明は発芽玄米に含まれているガンマーアミノ酪酸をいかに壊さないで、健康酒、健康食品、機能性食品に利用することである

【0005】

【作用】次に本発明の作用を述べると、発芽玄米に含まれている薬効成分である、ガンマーアミノ酪酸を壊さないで、健康酒、健康食品、機能性食品ができるものである

【0006】

20 【発明の効果】だから発芽玄米をうまく利用することにより、薬効成分の含まれている安全で、身体に優しい食品を作ることができるものである